

OSTER-GEBÄCK**«Die Basler mögen es gerne hell» – Zu Besuch in der Gilgen-Backstube**

In der Backstube der Konditorei Gilgen am Spalenberg kamen in diesen Tagen hunderte Osterfladen aus dem Ofen. Es ist ein jahrhundertealtes Traditionsgebäck, das seinen Ursprung in Basel hat.

Rahel Koerfgen

14.04.2017, 08.00 Uhr

Thierry Iltis murmelt konzentriert vor sich hin. «Hier die Temperatur ein bisschen höher stellen ... Den Ofen muss ich jetzt öffnen, ... daneben das Blech kehren.» Der Chef der Backstube der Konditorei Gilgen zieht aus einem der sechzehn Öfen ein Blech voller Osterfladen heraus. Wartet einen Moment, löst sie dann aus ihrer Form und streut Zucker darüber – «aber erst, wenn der Fladen ein wenig abgekühlt ist, sonst verläuft der Zucker».

Später wird er sagen, dass seine Arbeit «wie Jonglieren ist». Jonglieren mit Ofentemperaturen, dem richtigen Timing, den vielen Blechen.

Es ist halb sechs Uhr morgens, eine Zeit, in der viele Menschen noch im Schlummerland umherdriften oder höchstens mal schlaftrunken unter der Bettdecke hervorblinzeln. Iltis und sein Team, sechs Bäcker und Konditoren, sind derweil längst auf Betriebstemperatur. Um zwei Uhr ging das Licht in der Backstube an; am Karsamstag starten sie gar bereits um Mitternacht.

«An diesem Tag produzieren wir nebst der herkömmlichen Auslage 450 Osterfladen, am Gründonnerstag waren es 250. Vor Ostern müssen wir früher dran, damit wir rechtzeitig fertig werden. Schliesslich wird hier alles noch von Hand gemacht», sagt Konditor Mike Bodein.

Normalerweise beginne der Arbeitstag aber um vier Uhr, fügt Iltis hinzu, wendet sich ab und begutachtet eingehend die fertigen Mini-Osterfladen. «So sind sie perfekt, die Oberfläche ist nicht zu dunkel geraten. Die Basler mögen es gerne hell.»



Die perfekten Osterfladen haben noch eine helle Oberfläche – so mögen es die Basler am liebsten, weiss der Bäckerei-Chef der Konditorei Gilgen.

Martin Töngi

Die alten Öfen sind die besten

Kann sich Iltis beim Backen auf die uralten Öfen verlassen, die noch aus der Anfangszeit um 1937 stammen? «Und wie. Es sind die besten», sagt Iltis. «Sie funktionieren einwandfrei und präziser als so manch modernes Gerät.»

Doch nicht nur bei den Osterfladen mögen es die Basler nur leicht durchgebacken; auch der Zopf oder die Gipfeli dürfen nicht zu dunkel werden, weiss Iltis. «Das ist erstaunlich. Im Elsass, wo ich herkomme, ist es eher umgekehrt.»

Seit 1991 arbeitet er als Konditor im Traditionshaus am Spalenberg, seit fünf Jahren leitet er die langgezogene Backstube, die sich direkt hinter dem Ladenlokal befindet. Jenem Laden, vor dem jeweils um die Festtage die Menschen Schlange stehen. Zu Weihnachten, um einen der berühmten Grättimänner zu ergattern, zu Ostern wegen der Osterfladen.

Das Rezept hierfür ist seit achtzig Jahren, also seit Bestehen der Konditorei Gilgen, dasselbe geblieben. «Und es ist streng geheim», sagt Iltis.

Zuschauen dürfen wir trotzdem, wie die feinen Küchlein entstehen. Den Bäcker Pierre Auchlin beobachten, während er die Milchreisfüllung in einem grossen Topf mit Eiern und einer Mandelmasse mischt und danach immer wieder umrührt.

Nebenan drückt Kollege Bodein den Teig behutsam in die Förmli und streut Sultaninen darüber. «Diese Arbeit braucht viel Geduld und Fingerspitzengefühl, aber mir liegt das.» Der Teig wurde bereits einen Tag zuvor produziert und im Kühlschrank gelagert, «so ist er fester», sagt Bodein.



Und so kommen die Sultaninen in die Flädli.
Martin Töngi

Ansturm erwartet

Unterdessen tut sich auch vorne im Ladenlokal etwas. Die beiden Verkäuferinnen füllen das Schaufenster mit Thon-Silserli, Wähen und der ersten Ladung Osterfladen, ehe sie das Geschäft um sieben Uhr öffnen.

«Ja, die Osterfladen werden heute wohl ruckzuck weg sein», sagt Susanne Bumann, die das Geschäft leitet. Auch am Karsamstag erwarte sie einen Ansturm.

Was viele nicht wissen: Wenn sie sich heute einen Osterfladen in der Konditorei Gilgen oder einem anderen Bäcker in der Stadt einpacken lassen, kaufen sie ähnlich wie beim «Lägerli» ein Stück alte Basler Tradition.

Die erste Erwähnung findet sich in den Unterlagen des Domstifts im 15. Jahrhundert, und Rezepte aus dem 17. Jahrhundert zeugen davon, dass der Fladen in Basel seinen Anfang nahm. Damals wurde noch Molkenkäse unter die Füllung gezogen oder Brot beigefügt. Es darf bezweifelt werden, dass diese so gut geschmeckt haben wie jene, die aus den uralten Öfen der Konditorei Gilgen kommen.